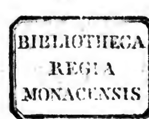


IO:FRANC D.G.EPUS FRISI S.R.I.PRINC
1696.


Digitized by Google




TRINCIER
oder
Vorleg Büchlein
Wie man allerhand Speisen, nach Italiänischer Art,
anschneiden Und auff der Gabel zierlich zerlegen soll
Leipzig
In Vorlegung Johann Leipnitzens.
Buchf:



Beschreibung des Trincierens / vnd was darbey zumercken.

I.

Von des Trincirers Ampt.

WEil des Trincianten Ampt / am Fürstlichen Höfen/nicht das geringste / sondern vnter die fürnehmsten gerechnet wird/sol derselbe entweder vom Adel/ oder sonsten gutes Herkommens/gerades/vnd wol proportionirtes Leibes/guter gerader Armen/vnd leichter Hände seyn/Er sol sich in seinem gantzen vorschneiden grosser motionen vnd der vnnützen vnd närrischen Ceremonien / damit das Vorschneiden nur erlängert wird / enthalten / vnd ja zusehen / daß er vnerschrocken sey/ damit er durch Zittern des Leibes vnd der Hände nicht Vnehre einlege / vnd weil ohne das denen/so an Fürstlichen Tafeln seyn/nicht wol anstehet/viel Wort zumachen/ist vor allen andern dem Vorschneider nicht rühmlich/wenn er viel Geschwätz treiben wolte/sondern er sol sich hüten/daß er nicht ehe rede / er werde denn vom Fürsten/oder sonst anwesenden Herren gefraget/als dann kan er das vorhabende Stück vff dem Messer ruhen lassen/oder nieder legen/vnd antworten. Jngleichē sol

er sich befleissigen/daß er der anwesenden Herren Belieben/nemlich/zu welchem Gerichte oder Stück dieselben Lust haben / wol erkundige / vnd sich alßdann nicht an die gemeine Regeln im Vorlegen binden. Dieweil auch nicht allezeit die Speisen in der Lufft (welches doch sonst das rühmlichste ist) können zerleget werden/nemlich/wann die vorgetragene Stück entweder gar zu gros/oder vom Koch gantz versotten vnd zerquetzscht weren. Als kan er seinem judicio nach/solche mit Zierligkeit in der Schüssel zerlegen/da er denn ebenmässige lectiones, so die Figur zeiget/gebrauchen kan. Es sol sich auch der Triciant wol in acht nehmen/daß er das Taffeltuch nicht besudele / vnd solches zuverhüten kan er zween oder mehr Teller vmb die Schüssel legen. In gemein darff er sich an die gemeinen Regeln im vorschneiden nicht binden/da entweder sein Herr schleunig ein Stück von einer Speisen begehret/ oder aber/wie obgemeldt/die Speisen gar zu sehr versotten vnd zerbrochen weren/welches alles der Zeit Gelegenheit nach / jhm zu observiren stehet.



II. Von Messern und Gabeln.

Zum Vorlegen gehören eigentlich fünff Gabeln und vier Messer/ wie in der Figur zusehen. Die erste/welche besser ist/wenn sie gleich lange Spitzen hat/gebrauchet man zum Hasen und Rehe- rücken/und brauchet man das Messer n. 1. Mit der Gabel n. 2. und Messer n. 1. wird der Welsche Han/Aurhan/Hammelquall/Gans und andre grosse Sachen zerschnitten. Mit der Gabel n. 3. oder n. 4. und Messer n. 2. wird das Fleisch / in Suppen/ Capaunen/ gesottene und gebratene Hü- ner/Enten und dergleichen schwere und grosse Sachen zerleget. Mit der 4. Gabel und dritten/und nach Gelegenheit andern Messer / Rebhüner/junge Hüner und Täublein und alles ander klein Ge- flügel trinciret/und letzlich wird die kleineste Gabel und Messer zu dem Obst gebraucht/und ist hiebey zu mercken/ daß wann von dem allerkleinsten Flügelwerck etwas zur Taffel käme/und man die gan- tze Taffel damit bedienen solte / doch von demselben einem jeglichen ein gantzns zu præsentiren nicht gnug were/als pfleget man sechs oder acht zugleich uff die Gabel zu fassen/und mit einen Schnit sie alle mitten durch die Gabeln entzwey schneyden/darzu man ein absonderliches Messer/so gar schmal/und Gabel mit gar langen und dünnen Zancken/zuhaben pfleget. Uber diß hat man bey Fürstli- chen Taffeln ein breit Instrument/gar dünne/ so das Credentz Messer genennet wird / mit welchem so etwas von Brosamen/oder sonsten uff dem TaffelTuch weren/abgenommen/ und die Fisch / so in Suppen gesotten/ und allbereit zerschnitten/vorgeleget werden.



III.

Von Capaunen / wie derselbe zerschnitten vnd vorgeleget wird / vnd was sonsten dabey zu mercken.

Setze die Schüssel also / daß der Halß zu deiner Rechten / das Hintertheil zu deiner lincken Hand komme / lege alßdann die Gabel so du in deiner lincken Hand hast / vff das Stück / vnd stich bey dem Halß mit dem Messer hienein / vnd wende dasselbe vmb / also / daß es vff der Brust zuliegen komme / druck also bey halber Endung der Flügel die Gabel hinein / biß du die Brust gar wol fassest / vnd wende das Stück zum andern mahl von dir / laß es im fördern Gewicht etwas mehr haben / vnd fasse hierauff das Messer mit den fördern dreyen Fingern / also / daß das Hefft in der Hand angelegt / vnd die andern zween Finger zugethan seyn / hawe alsdann

1. Den Halß herunter.
2. Des rechten Flügels Oberbein.
3. Des lincken Flügels Oberbein.
4. Mache den Oberschnit am rechten.
5. Den Contraschnit am selben Schenckel.
6. Den Contraschnit am rechten Flügel.

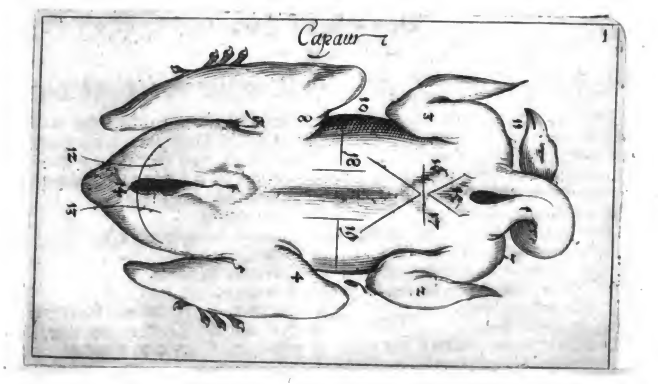
7. Den Oberschnit am selben.
8. Den Oberschnit am lincken
9. Den Contraschnitt am selben Schenckel.
10. Den Contraschnit am lincken
11. Den Oberschnit am selben Flügel.
12. Spalte den Steiß vff der lincken.
13. Darnach vff der rechten Seiten.
14. Mache den Bauchschnit.
15. Löse das Halßbeinlein.
16. Das lincke.
17. Das rechte Achselbein.
18. Das Fleisch von der lincken Seiten der Brust
19. Von der rechten auch also.
20. Schneid die Rippen vff der rechten Seiten
21. vff der lincken Seiten entzwey
22. Stoß die Brust ab / vnd wende das vbrig mit Zierligkeit zu dir / vnd lege es nieder.

Wann das Stück zerleget ist / nim erst die Gabel / druck ne sie an die Servitte / dann lege sie nieder / mitlerweil behalt das Messer in der Hand / darnach druck ne dasselbe auch / vnd lege es nieder / mache darauff deine Reverenz.

Vom Capaunen wird vorgelegt.

1. Die Flügel / einer nach dem andern.
2. Gesetzt/daß eine vornehme Person an der Taffel sey/ legt man zu einem Flügel ein Stück vom Steuß.
3. Ein Stück vom Steuß/neben einem Stück von der Brust.
4. Das Halßbein neben dem Rest vom Steuß.
5. Den Hippuff.
6. Vnd letzlich die beyden Schenckel / einer nach dem andern.

Es ist wol zu mercken/ daß man (wo nur immer müglich) so viel Teller mache/ als Personen an der Taffel seyn. 2. Daß man sich (wie gedacht) nicht allezeit an obgesetzte Regeln binde/ sondern sol der Trincianti wol erforschen / was dem Vornehmsten allezeit am anmuthigsten sey/ ins gemein braucht er obgesetzte Art.


Capaur 1
1

IV.

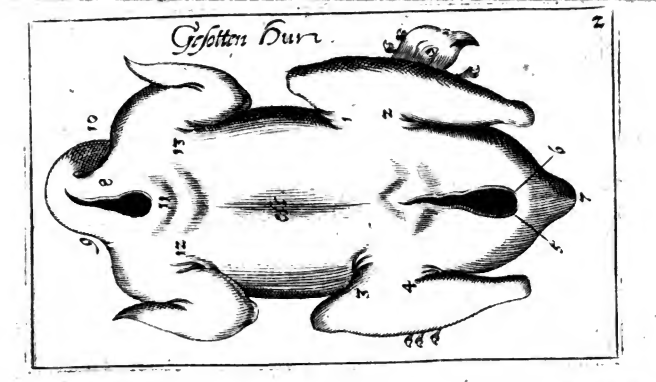
Wie das gesottene Hun zerschnitten vnd vorgelegt wird.

Das gesottene Hun sol mit dem Förderthel zu deiner Lincken/mit den Hunderthel zu deiner rechten Hand liegen/halt mit der Gabel die Brust/ vnd stich mit dem Messer vnter dem rechten Flügel hinein biß zu der andern Seiten/wende also mit dem Messer durch die Hülffe der Gabel da Hun vmb/daß es vff die Brust zuliegen komme/vnd imbrochire die Gabel/|wie beym Capaun gemeldet/hebe alsdann das Hun ein klein wenig vber die Schüssel/vnd mache

1. Den Oberschnit am rechten.
2. Den Contraschnit am selben Schenckel.
3. Den Oberschnit am Lincken.
4. Den Contraschnit am selben Schenckel.
6. Spalte den Steuß vff der Lincken.
7. Vff der rechten Seiten.
8. Thue den Bauchschnit. Schneid vff beyden Seiden in den Halß.
9. Löse den Lincken.
10. Darnach den rechten Flügel
11. Das Zihebeinlein.
12. Das lincke Achselbein.
13. Das rechte.
14. Ist das Hun groß/kan man die Rippen vff beyde Seiten zertheilen|/ist es aber klein/so lege es sampt der Brust in die Schüssel.

Von dem gesottenen Hun wird vorgelegt eben vff die Weise/wie beym Capaun Meldung geschehen/dahin man sich zu referiren.

Wie der


Gesotten Hun

Von dem Fasan.

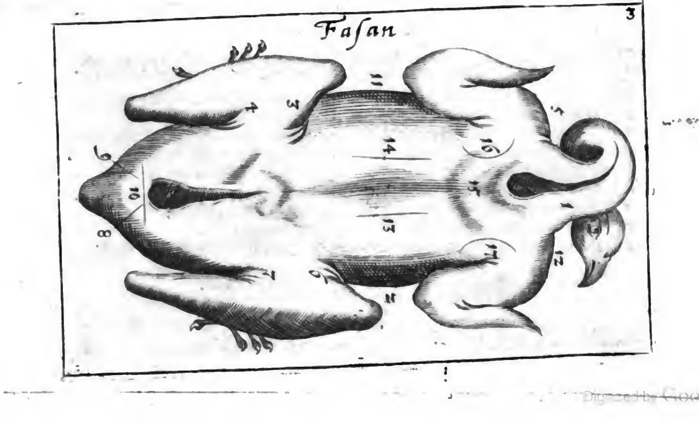
V.

Wie der Fasan zerschnitten vnd vorgeleget wird.

Gebrauch die Vmbkehrung/wie bey dem Capaun/vnd schneid

1. Den Halß ab.
2. Mache den Contraschnit des rechten Flügels.
3. Oberschnit am lincken Fuß.
4. Contraschnit am selben Fuß.
5. Mache den lincken Flügel loß ohn Contraschnit vnd laß jhm hencken.
6. Den Oberschnit am rechten Schenckel.
7. Den Contraschnit am selben.
8. Zertheile den Steuß an der rechten.
9. An der lincken Seiten.
10. Thue den Bauchschnit.
11. Den Contraschnit an lincken Flügel.
12. Löse das Gelenck im rechten Flügel.
13. Das Fleisch an der rechten/
14. Das Fleisch an der lincken Brust.
15. Das Ziehe oder Halßbeinlein.
16. Das lincke Achselbein.
17. Das rechte.
18. Zertheile vff beyden Seiten die Rippen.

Vom Fasan wird vorgelegt/wie beym Capaun gemeldet / nur allein / daß die Schenckel auch sehr gut daran geachtet werden / vnd sol allezeit zu jedem Teller/ so dem vornehmsten præsentiret wird /ein Stücklein von dem Brust Fleisch hinzu gethan werden/auch da noch etwas mehrers an der Brust / kan dieselbe der Trinciant nach seinem Gutdüncken auch vorlegen.


Fasan
3

VI.

Wie der Birckhan zerschnitten vnd vorgeleget wird.

1. Schneid erstlich den Halß ab.
2. Den Gegenschnit des lincken Flügels
3. Den Gegenschnit am rechten Flügel.
4. Den Oberschnit am lincken Fuß.
5. Contraschnit am selben.
6. Löse das Gelencke am rechten Flügel.
7. Mache den Oberschnit am rechten Fuß.
8. Den Contraschnit am selben.
9. Löse den lincken Flügel.
10. Spalte den Steuß vff der rechten Seiten.
11. Thue den Bauchschnit.
12. Mache das Ziehe oder Halßbeinlein loß.
13. Spalte den Steuß vff der lincken Seiten.
14. Das Brustfleisch von der rechten Seiten.
15. Das Fleisch von der lincken Seiten.
16. Das lincke Achselbein.
17. Das rechte.
18. Zertheile vff beyden Seiten die Rippen.

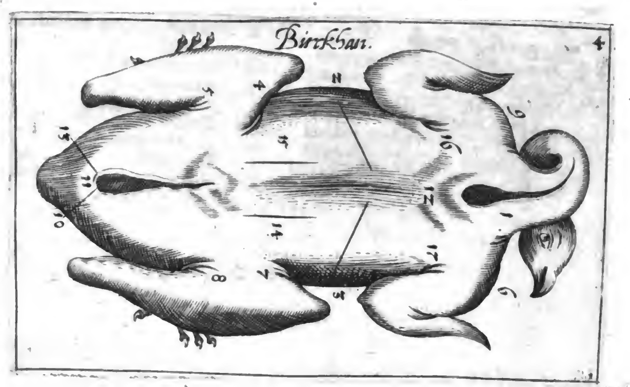
Von diesem Stück lege vor:

1. Den rechten Schenckel.
2. Den lincken Flügel.
3. Den lincken Schenckel.
4. Den rechten Flügel.

Das

5. Das Stück vom Steuß/
6. Das andere Stück vom Steuß mit zwey Stücklein von der Brust / vnd diß machen sechs Teller; mit dem Hipuff vnd zwey Achselbeinlein belege man dem siebenden / wenn aber ein vornehmer Herr zur Taffel / vnd man zu seiner Election zustellen / die Teller mit etwas mehrers belegen wolte / macht man nur fünffe von diesem Stück / nemlich /

1. Legt man vor einen Schenckel mit dem Flügel.
2. Den andern auch also.
3. Alle beyde Theil vom Steuß / mit dem Halßbeinlein.
4. Zwey Stücklein von der Brust / mit dem vbrigen Theil vom Steuß.
5. Den Hipuff mit den zwey Achselbeinlein / vnd dieses geschicht auch beym Fasan.


Birckhan.
4

VII. Vom Welschen Han / vnd wie derselbe zerschnitten vnd vorgeleget wird.

Improcchire den Welschen Han wie den Capaun/wobey aber kein Vmbwenden / wegen der Grösse gemacht wird/vnd ehe du jhn auß der Schüssel vffhebest/kanstu die zwey OberGelenck an den Füssen lösen/ so kömpt es nicht so schwer/dieselben abzuhawen/darnach hawe.

1. Den Halß ab.
2. Mache das Oberbein des rechten/
3. Das Oberbein des lincken Flügels loß.
4. Hawe das OberGelencke des rechten Flügels ab.
5. Dne Oberschnit am rechten Fuß.
6. Den Contraschnit am selben.
7. Hawe das OberGelenck am lincken Fuß.
8. Thue den Oberschnit am lincken Fuß.
9. Den Contraschnit am selben
10. Spalte den Steuß vff der lincken Seiten.
11. Vff der rechten.
12. Den Oberschnit am Steuß.
13. Mache einen Contraschnit hart beym rechten Schenckel.
14. Noch einen vnter dem rechten Flügel.
15. Löse jhn damit ab.
16. Einen Contraschnit hart am lincken Schenckel.
17. Noch einen hart vnter dem lincken Flügel.
18. Vnd löse jhn damit ab.
19. So der Han groß / vnd du es von Nöten erachtest / thue einen langen Schnit vber die rechte Brust mit einem Creutzschnit/vnd löse das Fleisch ab/ vnd mache darauff das inwendige weise.

ge weisse Fleisch mit etlichen Creutzschnitten auch abe.

20. Mache es also auch vff der lincken Seiten.

21. Ein Creutzſ ch nt vber dem Halßbeinlein/ vnd löse das Fette ab.

22. Das lincke Achselbein.

23. Das rechte.

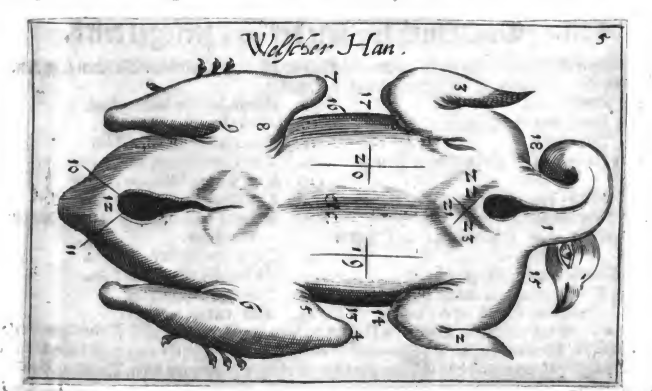
24. Zertheile die Rippen vff beyden Seiten/ vnd stoß die Brust ab.

25. Wann der Han groß ist/hawe den Rückgrad noch ein mahl entzwey/ vnd lege das vbrige in die Schüssel.

Vom Indianischen Han macht man noch einmal soviel Teller / als vom Capaun/vnd wenn sich nicht so gar viel Personen an der Taffel befinden/wird derselbe nur vff einer Seiten vff folgende Weise zerschnitten/ schneide

1. Den Halß hinweg.
2. Den eusserstenhalben Flügel.
3. Den eussersten halben Schenckel.
4. Den Vnterschenckel.
5. Den Vnterflügel.
6. Das Fleisch vff der Brust/ als nemlich/ 4. oder 5. kleine subtiele Stücklein

Im Außtheilen wird so wol/ wenn er gantz/ als halb zerschnitten wird/ dieselbe Art gehalten / als beym Capaun gemeldet/ nur allein/ daß allezeit dem Vornehmsten ein Stücklein Fett von dem Ziehebeinlein/vnd wenn dasselbe außgetheilet/von der Brust mit præsentiret wird/ wenn der welsche Han gar klein ist/wird er vorgelegt gäntzlich / wie der Capaun / nur daß man nicht Teller drauß mache.


Welscher Han.
5

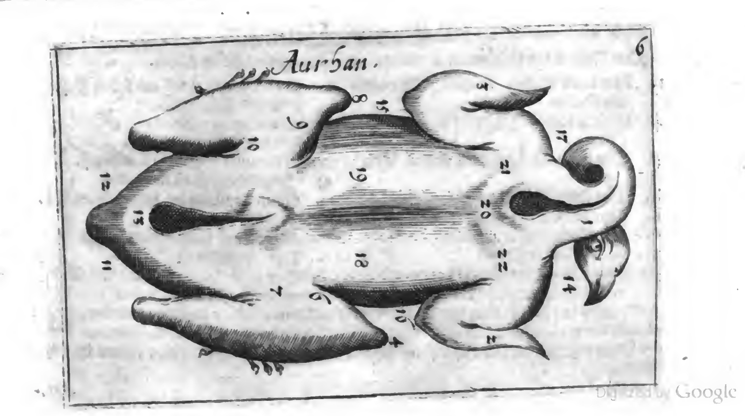
VIII. Vom Aurhan / wie derselbe zerleget wird.

Im Auffheben desselben muß man eben die Manier gebrauchen / wie beym Welschen Han / vnd ist in den Schnitten auch schlechter Vnterscheid / Als schneid

1. Den Halß ab.
2. Das Oberbein am rechten Flügel.
3. Das lincke
4. Hawe das OberGelenck des rechten Fusses.
5. Mache den Oberschnit.
6. Den Contraschnit am selben.
7. Hawe das OberGelenck des lincken Fusses ab.
8. Mache den Oberschnit.
9. Den Contraschnit am selben.
10. Spalte den Steuß vff der rechten
11. Darnach vff der lincken Seit.
12. Mache den Bauchschnit.
13. Den Oberschnit am rechten
14. Den Contraschnit am lincken
15. Den Contraschnit am rechten
16. Den Oberschnit am lincken Flügel.
17. Schneid das BrustFleisch der rechten Seiten ab.
18. Der lincken Seiten auch also.
19. Löse das Ziehebeinlein.
20. Das lincke Achselbein.
21. Das rechte.

22. Stoß vff beyden Seiten die Rippen entzwey / vnd brauch dich des Niederlegens / wie sonst / weil der Aurhan kein Fett am Ziehebeinlein hat / als wie der Welsche / als wird dasselbe nicht anders vorgeleget / denn wie beym Capaun gemeldet / im vbrigen ist alles wie beym Welschen Han.

IX. Das


6
Aurhan.

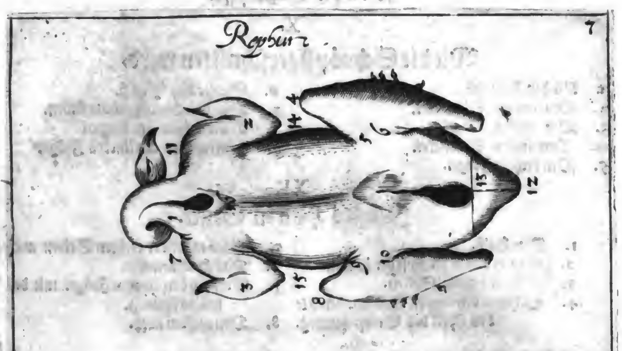
IX. Vom Rebhun.

Das Rebhun kan zerschnitten werden/daß alles aneinander hencken bleibet.

1. Thue einen Schnit am Halß vff der rechten Seiten.
2. Löse den halben Flügel vff derselben.
3. Den halben Flügel vff der lincken Seiten.
4. Das Ober Gelenck am rechten Fuß.
5. Thue den Oberschnit.
6. Den Contraschnit am selben.
7. Löse den lincken Flügel.
8. Das Ober Gelenck am selben Fuß.
9. Thue den Oberschnit.
10. Den Contraschnit.
11. Löse den Contraschnit.
12. Thue einen Schnit in den Steuß.
13. Jngleichen einen Oberschnit.
14. Einen Contraschnit beym rechten Flügel.
15. Einen Contraschnit beym lincken.
16. Das Halßbeinlein.

Das Rebhun kan vff einen Teller geleget/dem Vornehmsten gantz præsentiret werden. Vnd ist hiebey zumercken/daß man alles klein Geflügel nach seinen numeris zerschneiden/ vnd vff diese Weise aneinander lassen vnd præsentiren kan/da man es aber nach seiner lection gantz von einander zerlegen wil/kan man einem jeglichen Teller mit 3. oder 4. Stück davon belegen / damit ein jeder nach seinem Appetit davon nehmen kan/vnd dieses ist ein mal vor alle mit præsentiren bey dem kleinen Geflügel zu mercken.

Löse



X.

Wie die Schnöpff zerschnitten wird.

1. Löse den Halß ab.
2. Den rechten Schenckel.
3. Den lincken Flügel.
4. Den lincken Schenckel.
5. Den rechten Flügel.
6. Spalte den Steuß.
7. Thue den Oberschnit am selben.
8. Contraschnit am rechten
9. Contraschnit am lincken Flügel.

XI.

Junges Hun in Stück.

1. Den Halß.
2. Spalte den Steuß vff der lincken.
3. Vff der rechten Seiten
4. Schneid den lincken Fuß mit demselben Theil deß Steuß hinweg.
5. Mach es vff der rechten Seiten auch also.
6. Das Halßbeinlein.
7. Schneid den lincken Flügel mit dem Achselbein hinweg.
8. Den rechten auch.

Löse


Schnepff
Junge Hun in Stuck.

XII.

Jung Hun gantz.

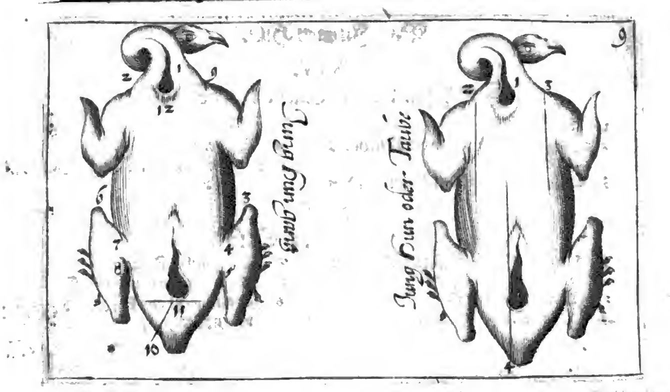
1. Löse den Halß ab.
2. Den lincken Flügel
3. Das Ober Gelenck am rechten Schenckel.
4. Mache den Oberschnit.
5. Den Contraschnit am selben.
6. Löse das Ober Gelenck am lincken
7. Thue den Oberschnit.
8. Den Contraschnit am selben.
9. Löse den rechten Flügel.
10. Spalte den Steuß.
11. Thue den Oberschnit am selben.
12. Löse das Halßbeinlein.

XIII.

Jung Hun oder Taube.

1. Löse den Halß.
2. Schneid an der lincken Seiten von dem Flügel biß zu dem Schenckel.
3. Vff der rechten auch also.
4. Spalte das Stück vom Steuß biß oben an in die Gabel.

Löse



9
Jung Hun gantz
Jung Hun oder Taube

XIV.

Jung Hun oder Taube in 4. Stück.

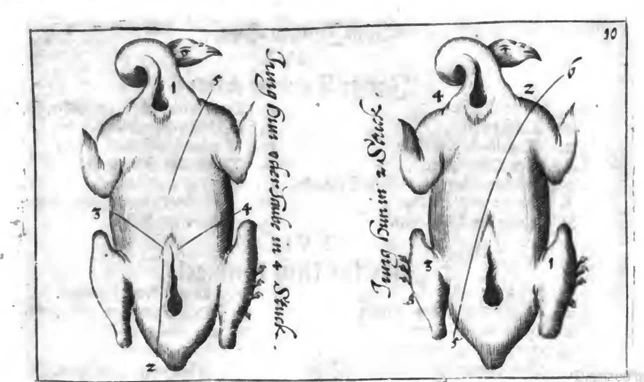
1. Löse den Halß.
2. Spalte den Steuß biß in der Mitten des Stücks.
3. Schneid an der lincken Seiten mit dem Fuß das gantze Theil hinweg.
4. Uff der rechten auch also.
5. Spalte es von oben durch die Gabel das Hun.

XV.

Jung Hun in 2. Stück.

1. Löse den rechten Schenckel/vnd laß jhn hencken.
2. Den rechten Flügel.
3. Den lincken Schenckel.
4. Den lincken Flügel.
5. Spalte es halb von vnten vff.
6. Schneid es von oben durch die Gabel vollends entzwey.

Löse


10
Jung Hun oder Taube in 4 Stuck.
Jung Hun in 2 Stuck.

XVI.

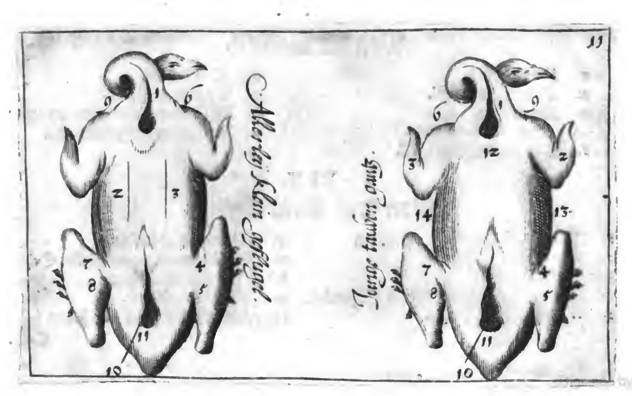
Junge Tauben gantz.

1. Löse den Halß.
2. Das rechte
3. Das lincke Oberbein.
4. Den Oberschnit.
5. Den Contraschnit am rechten Schenckel
6. Löse den lincken Flügel.
7. Mache den Oberschnit.
8. Den Contraschnit am lincken Schenckel.
9. Löse den rechten Flügel.
10. Spalte den Steuß.
11. Mache den Oberschnit.
12. Löse das Halßbeinlein.
13. Thue den Contraschnit am rechten
14. Am lincken Flügel.

XVII.

Allerley klein Geflügel.

1. Löse den Halß.
2. Das Fleisch an der lincken
3. An der rechten Brust.
4. Mache den Oberschnit.
5. Den Contraschnit am rechten Fuß.
6. Löse den rechten Flügel.
7. Mache den Oberschnit.
8. Den Contraschnit am lincken Fuß.
9. Löse den lincken Flügel.
10. Spalte den Steuß.
11. Mache den Oberschnit.


Allerlej klein geflügel.
Junge tauben gantz

XVIII.

Von der Wachtel.

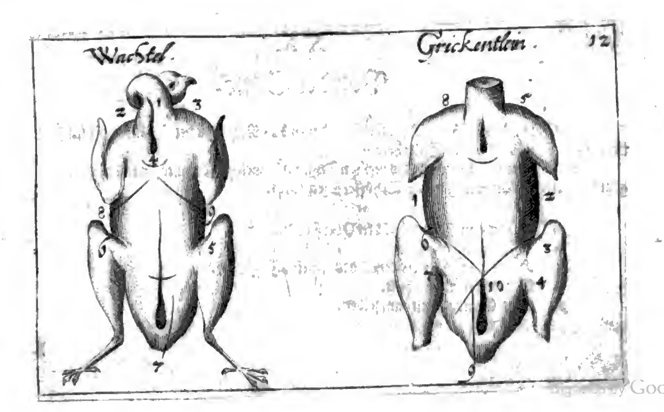
1. Löse den Hals.
2. Den lincken Flügel.
3. Den rechten.
4. Das Halßbeinlein.
5. Den rechten Schenckel.
6. Den lincken.
7. Spalte den Steuß.
8. Mache den Contraschnit am lincken
9. Am rechten Flügel auch also.

XIX.

Von dem Grick Entlein.

1. Thue den Contraschnit am lincken
2. Am rechten Flügel.
3. Den Oberschnit.
4. Den Contraschnit am rechten Schenckel.
5. Löse den rechten Flügel.
6. Mache den Oberschnit.
7. Den Contraschnit am lincken Schenckel
8. Löse den lincken Flügel.
9. Spalte den Steuß.
10. Thue den Oberschnit am selben.

Schnels


Wachtel
Grickentlein
12
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

XX.

Von der Gans.

Schneid erstlich den Steuß uff/ und nim das Messer zu der Gabel in die lincke Hand/ und thue mit einem Löffel das Gefüllte herauß.

2. Hawe das Gelencke des rechten Fusses ab/ welches du auch/ wie beym Welschen Han gemeldet/ erstlich ein wenig in der Schüssel lösen kanst.

3. Mache am Untertheil den Oberschnit.
4. Den Contraschnit.
5. Hawe das Ober Gelenck des lincken Fusses ab.
6. Mache den Oberschnit.
7. Den Contraschnit am selben.

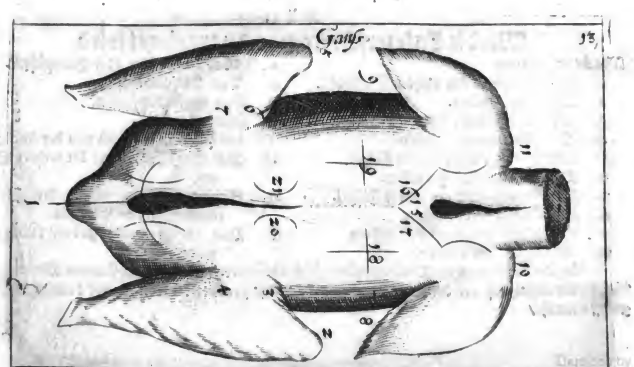
8. Mache

8. Mache den Contraschnit am rechten Flügel.
9. Am lincken.
10. Löse den rechten Flügel ab.
11. Den lincken.
12. Spalte den Steuß vff der rechten
13. Vff der lincken Seiten.
14. Den Oberschnit am selben
15. Löse das Halßbeinlein.
16. Das lincke Achselbein.
17. Das rechte,
18. Löse das lincke BrustFleisch mit einem Creutzschnit.
19. Das rechte auch.
20. Den lincken Pfaffenschnit.
21. Den rechten.
22. Stoß die Rippen vff beyden Seiten entzwey/die Brust ab/ vnd wende das vbrige zu dir/in die Schüssel.

Von der Gans.

Von der Gans wird zu erst der Flügel mit dem untern halben Scheuckel/darnach der andere auch also vorgelegt/welches zween Teller machen/ vnd so die Gans gefüllet / so leget man zu einem jeden Teller einen Löffel vom Gefüllten / darnach ein Stücklein vom Steusse/ neben einem Stücklein von der Brust / vnd Gefüllten/ferner die andern Theil von den Schenckeln / neben dem Pfaffenschnitten vnd Zihebeinlein/vnd so fortan/die Wilde Gans discrepirt nichts/ohn allein / daß man die Schenckel beysammen lässet/ vnd also gantz præsentiret.

Wie


Gans
15

XXI.

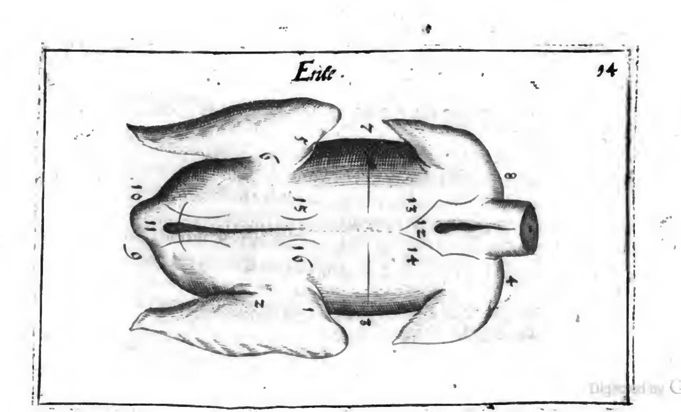
Wie die Ente zerschnitten vnd vorgeleget wird.

Mache an derselben

1. Den Oberschnit am rechten Schenckel.
2. Den Contraschnit.
3. Den Contraschnit am rechten Flügel.
4. Den Oberschnit am selben.
5. Den Oberschnit am lincken Flügel.
6. Den Contraschnit am selben.
7. Den Contraschnit am lincken Flügel.
8. Den Oberschnit am selben.
9. Spalte den Steuß vff der rechten
10. Vff der lincken Seiten.
11. Mache den Ober oder Bauchschnit.
12. Das Halßbeinlein.
13. Das lincke Achselbein.
14. Das rechte.
15. Löse das BrustFleisch von der lincken
16. Das BrustFleisch von der rechten Seiten.
17. Stoß die Rippen vff beyden Seiten entzwey/vnd die Brust ab.
18. Das vbrige wende zu dir/ vnd lege es nieder.

Bey der Ente wird im Vorlegen alles gleich observiret/ als bey dem Capaun Meldung geschehen/nur allein/daß von der Enten die Schenckel zu erst præsentiret werden/vnd darnach die Flügel vff einmahl/

Wie



XXII.

Wie der Haß zerschnitten vnd vorgeleget wird.

So bald du den Hasen zertheilen wilt / so schneid zuvor ein Stück forn ab / so groß als du vermeynest/daß deine Gabel das Hintertheil erreichen möge/hernach imbrocchire jhn mit der Gabel n. 1. recht im Löchlein / so im Rückgrad ist / daß die in etwas abgeschliffene Spitzen recht in gemeltes Löchlein komme / vff der andern aber der Hase ruhen möge/oder aber / stich die Gabel/es sey dieselbe n. 1. oder n. 2. ins Fleisch/ vber den Rücken/also daß der Rückgrad zwischen die Gabel komme.

1. Vnd schneid als denn das rechte Rauchbein ab/entweder in der Schüssel / oder vff der Gabel.

2. Das

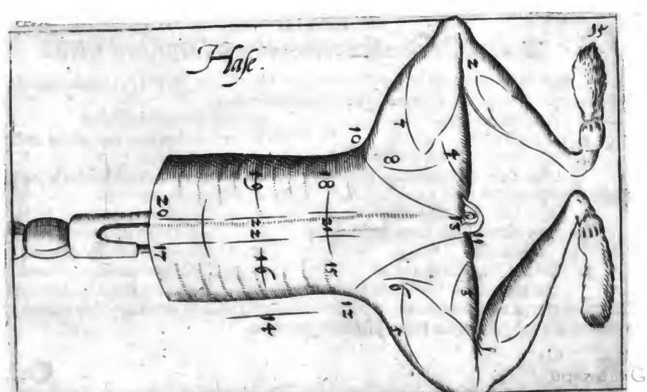
2. Das lincke / vnd gieb sie beyde vom Tisch herfür.
3. Das Gebrät oben von den Läuffern / zur rechten Seiten angefangen.
4. Zur lincken Seiten auch.
5. Das Fleisch vnten zur rechten Seiten.
6. Löse das rechte Marckbeinlein.
7. Das Fleisch zur lincken.
8. Selbiges Marckbeinlein.
9. vnd 10. das harte / löcherichte Beinlein zur lincken Seiten / mit seinem Contraschnit.
11. vnd 12. zur rechten Seiten auch also.
13. Das Schwäntzlein.
14. Schneid die Nieren vnter der Gabel ab.
15. 16. Zween Querschnit vff den Rücken / vff der rechten.
17. Löse mit einem langen Schnit das Fleisch herunter.
18. 19. Thue vff der lincken Seiten auch zwey Querschnit.
20. Den langen Schnit vff derselben.
21. 22. Hawe zweymahl den Rückgrad entzwey.

Von

Vom Hasen.

Von dem Hasen wird zu erst præsentiret das eine Beinlein/ so man vff der Gabel entzwey schlägt/ mit einem Stücklein vom Fleisch vom Rücken/ das ander darnach auch also. Zum dritten kommen die löcherichten Beinlein/ mit etwas vom Fleisch/ eines nach dem andern/ darnach das Fleisch/ so noch vbrig/ zu letzt der Rückgrad.

XXIII. Wie


Hase

XXIII.

Wie das Caninichen trinciret vnd fürgeleget wird.

Das Caninichen wird im brocchiret/wie in seiner Figur zusehen / vnd hawet man zu erst dasselbe mitten voneinander/vnd vom fördern Theil schneid man

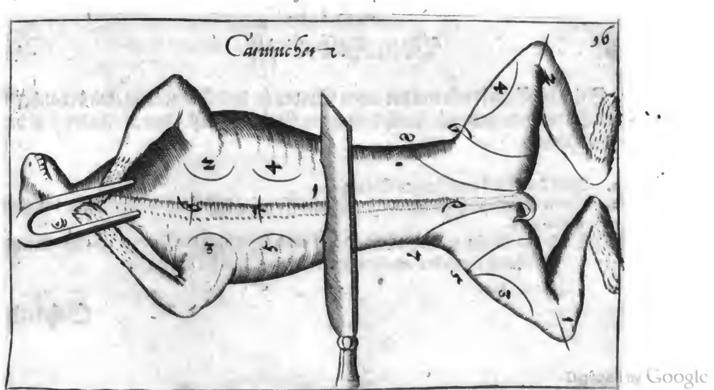
2. Den rechten Fuß.
3. Den lincken.
4. Die Rippen vff der rechten
5. Vff der lincken Seiten.
6. 7. Hawet man das vbrige vollends von einander.

Vnd nimt man hierauff das Hintertheil auch vor/welches im brocchiret wird/ wie beym Hasen gemeldet worden/ vnd wird

1. Der rechte Fuß abgelöset.
2. Der lincke/so alle beyde herfür gegeben werden.
3. Löse das Fleisch vom rechten
4. Vom lincken Bein.
5. 6. Das Marckbeinlein vff der rechten vnd lincken Seiten abgelöset.
7. 8. Die zwey löcherichten Beine.
9. Der Rest von einander gehawen.

In gemein wird das Caninichen nach Ordnung der Schnitte in seiner Figur vorgelegt. Dieweil es aber an allen Orten nicht gespeiset/wird sich der Trinciant der anwesenden belieben / wie in andern/also vnd zuförderst in diesem zu erkundigen wissen.

Stich


Caninichen.
56

XXIV.
Vom Kalbskopff.

Stich die Gabel recht mit der einen Spitzen in das Gurgelbein/mit der andern vber das Gurgelbein/hebe also/ nach dem du die Gabel fest hast/ den Kalbskopff in die Höhe/vnd schneid

1. Vber den Kopff einen langen Schnit.
2. Einen Creutzschnit/vnd löse die Hirnschale vff/ also/ daß sie vff beyden Seiten von einander gehe.
3. Stelle das Messer zu der Gabel/vnd nim einen Löffel/thue das Gehirn vff einen absonderlichen Teller/oder an einen sonderlichen Ort in der Schüssel.

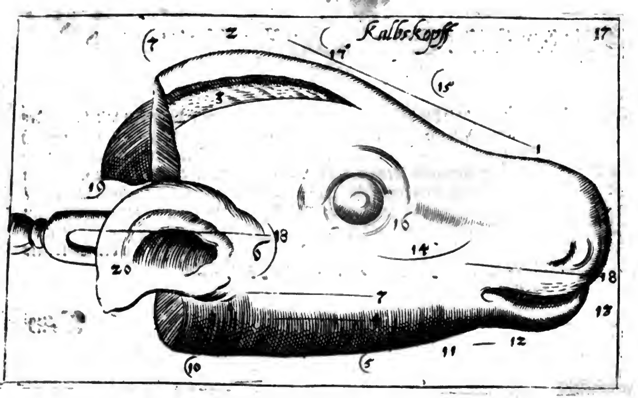
Schneid

4. Schneid das Fleisch vom rechten Backen.
5. Vom lincken.
6. Das rechte Ohr.
7. Das lincke.
8. Schneid bey den Zähnen einen langen Schnit vff der rechten
9. Vff der lincken Seiten.
10. Das Vorschneider Bißlein vff der rechten
11. Vff der lincken.
12. Löse den rechten
13. Den lincken Backzahn ab.
14. Schneid die Zungen in die Länge/mit einem Creutzschnit.
15. Den rechten Milch Zan.
16. Den lincken.
17. Das rechte Auge.

18. Das lincke.
19. Stich den Jäcken vff der rechten
20. Vff der lincken Seiten.
21. Stecke also daß Messer bey der Gabel hinein/drucke das vbrige von einander.

Vom Kalbskopff werden erstlich die beyden Orter / so vnter den Ohren / vnd mit n. 9. vnd 10. gezeichnet/doch eines nach dem andern/ vorgeleget/ zum andern/ die Augen mit den Milch Zähnen/ zum dritten die Ohren eines nach dem andern/ darnach die Zung/so in 4. Stück zerschnitten / vnd nur ein Stücklein vff einen Teller/ mit ein wenig Fleisch / so an den vntern Wangen gewesen / mit dem vbrigen kan man so viel Theil machen/als einem beliebt/das Gehirn aber wird allezeit vor die Vornehmsten am Tisch gesetzt/welche dann so viel davon nehmen/als sie wollen / vnd ist zu mercken / daß man von der Suppen vff jeden Teller mit einem Löffel darbey/ vnd Saltz vff die Ränffte des Tellers gebe.

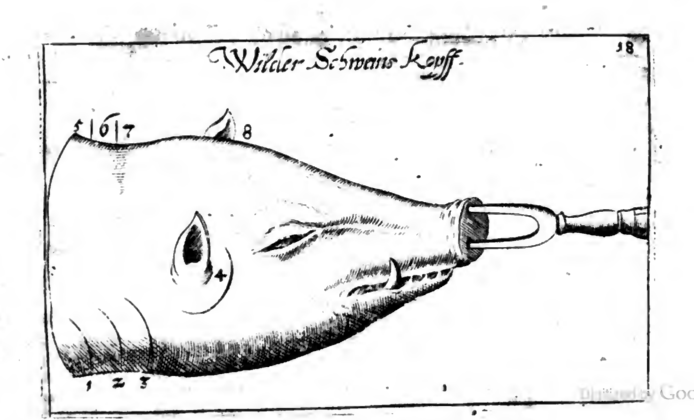
Im-


Kalbskopff
17
2
17
15
3
1
19
16
18
14
20
18
7
13
12
11
10
5

XXV.
Wie der Wilde Schweinskopff zerschnitten vnd vorgeleget wird.

Imbrocchire denselben/wie bey der Figur zu sehen/darnach wende denselben mit zuthun der Serviette vmb/vnd nimb die Schwarte oben vff der rechten Seiten/als an dem Theil/der vber sich gewand ist/nach den Wangen zu/hinweg / vnd schneid erst ein breit Stücklein/ als nehmlich die Schwarte oder vnflätige örter derselben herab / als dann schneidet man etliche subtiele Stücklein von den Wangen oder Backen/vnd nimt ein Stücklein nach dem andern mit der Spitze des Messers/ vnd legt sie vff den Teller / so man præsentiren wil / vnd diß wäret so lang / biß man auff das Bein des Kinbackens kömpt/vnd so die Ohren daran gut vnd zart seyn/zerschneidet vnd præsentiret man sie auch/desgleichen thut man auff der lincken Seiten / vnd kehret also den Kopff mit der Serviette wieder herumb/was das vbrige anlanget/ wird es wieder hinweg geschicket.

Vom



Wilder Schweins Kopff
18
5 6 7
8
4
1 2 3

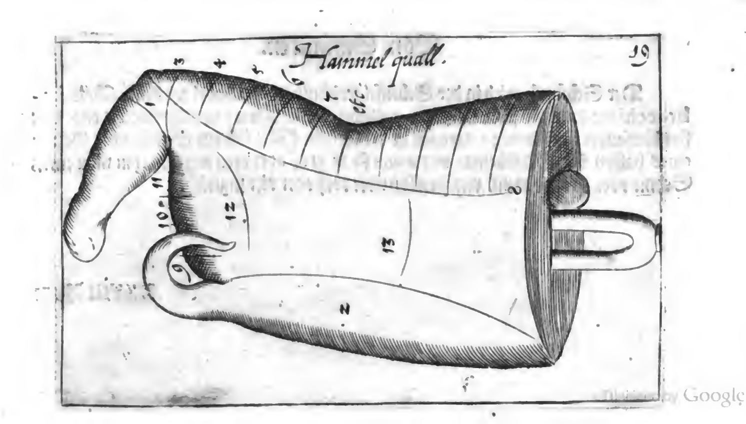
XXVI. Vom Hammelquall oder Schöpskeul.

Wenn du eine Schöpskeul zertheilen wilt/so lege sie allezeit also/damit der Schwantz oben komme/hernach stich die Gabel bey der langen Röhr oder Bein/so tieff vnd starck hienein/ als du kanst/ vnd hebe damit den Braden vff/stich darnach

1. Das Gelencke des Fußes ab in der Schüssel/oder wo müglich vff der Gabel.
2. Mache den Schwantz loß/ist keiner/so fahre vmb den vntersten Fuß fort.
3. Schneid vnter dem Fuß etliche grade Schnit/so viel/ dich gut düncket/doch das Pfaffen Bißlein/welches hart am Fuß/mache etwas groß/ vnd schneid alsdenn mit einem langen Schnit dieselben alle ab.
4. Vber dem Bein thue desgleichen.
5. Schneyd vff beyden Seiten das vbrige Fleisch ab.
6. Mache vff beyden Seiten das Gelencke loß.
7. Schlage die Röhr entzwey.

Am Hammelqualle wird das Bein/ Darinnen man die Gabel sticht/ gemeiniglich von das beste/darnach das Bein/ so man entzwey schlägt/ gehalten/ vnd vorgeleget / sonsten leget man allezeit von dem/das am besten gebraten ist / denn sonst an dem Fleisch kein grosser Vnterscheid/ Inngleichen helt man es auch mit dem Reheschlägel.

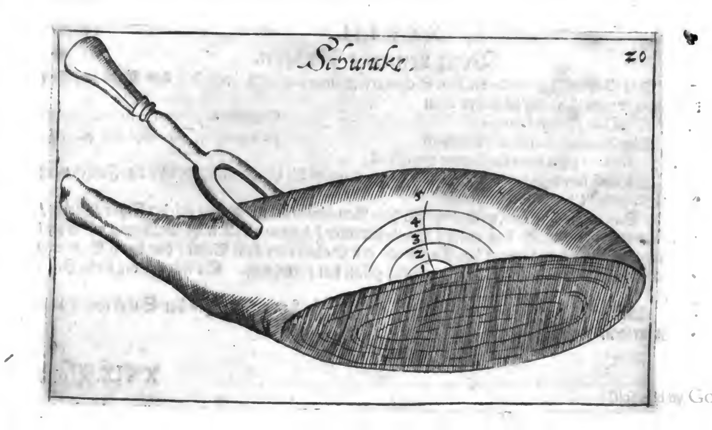
XXVII Vom


Hammel quall.
19
etc.

XXVII.
Vom Schüncken.

Der Schüncke wird in der Schüssel zerschnitten/die Gabel wird am Bein imbrocchiret/darnach schneidet man erstlich die Schwarte/ verschimmelt / vnd was sonst vnsauber ist / hinweg / darnach in der Mitten kleine subtiele Stücklein in Gestalt eines halben Mondenscheins/ vnd wann sie zu groß oder breit werden/ thut man einen Schnit vber zwerg darein/ vnd præsentiret drey oder vier zugleich.

XXVIII Vom


Schuncke.
20
5
4
3
2
1

XXVIII.
Vom Lemmer Braten.

Das Vorviertheil wird vber dem Schulterbein imbrocchiret / also daß das Bein zwischen die Gabel komme/darnach schneidet man

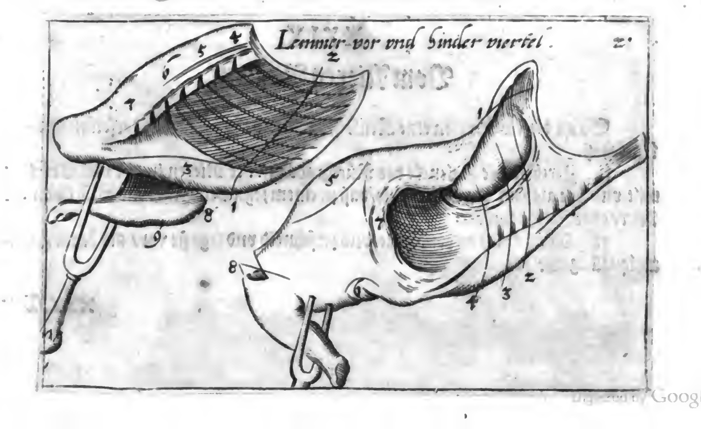
1. 2. Das Knarpel hinweg.
3. Das Fleisch/so hart am Rippen ist.
4. 5. 6. 7. Löset man die Rippen mit so viel Schnitten als man wil/vnd schneid sie letzlich vff ein mahl alle hinweg.

Darnach kan man das vbrige wieder von newem an die Gabel bringen/ vnd das Fleisch nach seiner Gelegenheit herunter schneiden.

Das hinter Viertheil wird auch vber dem Beine imbrocchiret / wie bey der Figur zu sehen/ vnd schneidet man zu erst das oberste Leplein herunter / darnach löset man die Rippen mit so viel Schniten/als man wil/darnach das Fleisch bey der Gabel/vber dem Beine / das breite Bein/vnd endlich sticht man das Gelenck / das die Gabel gefast hat / entzwey. So klärlich bey dieser Figur zu sehen

Weil an diesen beyden alles ohn Vnterscheid gut ist/ist vom Vorlegen der Stück nichts weiters zumelden.

XXIX.Vom


Lemmer vor vnd hinder viertel
z·
1
2
3
4
5
6
7
8
9
1
2
3
4
5
7
8

XXIX.

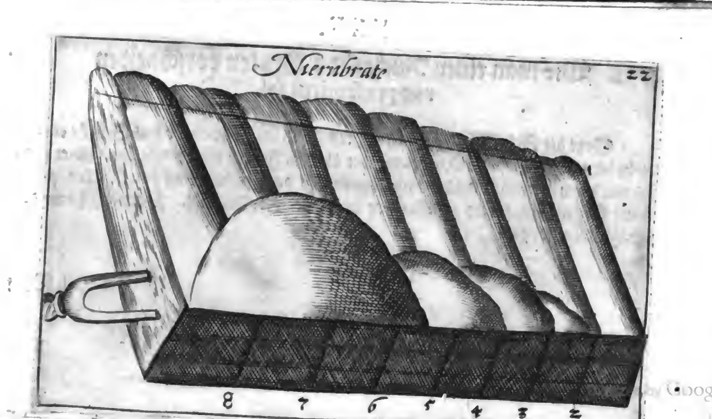
Vom Nieren Braten.

So an diesem Braten eine Keule ist / so mache bey Endung derselben das Gelencke loß.

1. Zertheile die Gelencke des Rückgrads mit der Nieren in wie viel Stück du wilt / und lege alsbald davon für / also / daß zu einem jeglichen Teller ein Stück von der Niere oder Fetten komme.

3. Mache dich an die Keule / und zerschneid und lege sie vor / als beym Hammelquall gemeldet.

XXX. Wie

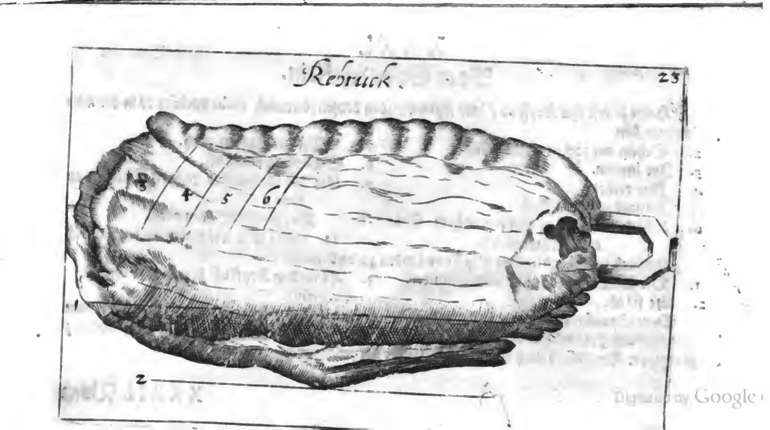

Niernbrate
22
8
7
6
5
4
3
2
1

XXX.

Wie man einen Rückgrads Braten vorschneiden vnd præsentiren sol.

Setze die Schüssel zur lincken Seiten / vnd imbrocchire das Stück / entweder in dem Löchlein/so im Rückgrad/oder aber im Fleisch vber demselben/ ebner massen/wie beym Hasen gemeldet/vnd schneid also das Fleisch/so vff den Rücken/etliche dünne Schnitlein / vnd præsentire drey oder vier zumahl. Darnach hawe den Rückgrad entzwey.

XXXI. Vom


Rebruck
23
3
4
5
6
1
2

XXXI.
Vom Spanferckleín.

Hawe zu erst den Kopff ab / vnd setze denselben beyseit/darnach imbrocchire es in der mitten/vnd thu den

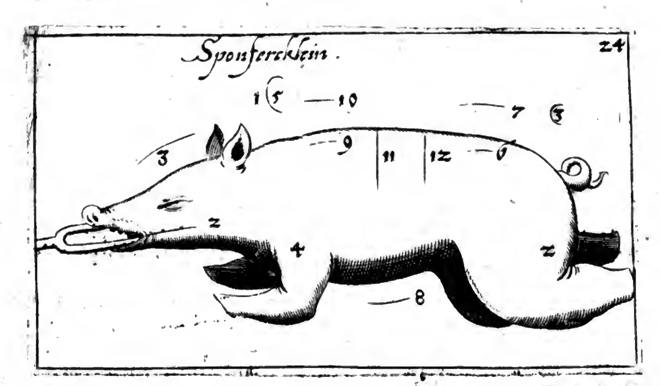
2. Schnit am rechten HinterFuß.
3. Im lincken.
4. Im rechten.
5. Im lincken förder Fuß
6. Mache die Rippen auff der rechten Seiten von hinten loß.
7. Vff der lincken auch.
8. Schneid es vnten vff.
7. Löse die Rippen der rechten Seiten von forn.
10. Der lincken Seiten auch.
11. 12. Hawe es in wie viel Stücken du wilt.

Hernach imbrocchire den Kopff von hinden zu/vnd mache

1. Die Backen vnd Zähne von einander.
2. Löse sie ab.
3. Hawe den Kopff vff der Tabel vff.

Vom Spanferckleín werden allezeit die Stück/so am besten gebraten/vorgelegt/vnd helt man das zu nechst am Halß allezeit vor das beste/ darnach præsentiret man einen Fuß nach dem andern / biß zu letzt/der Kopff wird nach Gelegenheit/daß er gebraten/auch præsentiret.

XXXII. Vom


Sponferckhlein.
24
1 5
10
7 5
3
9
11
12
6
2
4
2
8

Vom Krebs.

Imbrocchire den Krebs/ wie bey der Figur zu sehen/ vnd mache

1\. 2. An beyden Seiten die Scheeren vff.

3\. Schneid das eusserste vom Schwantz hinweg/

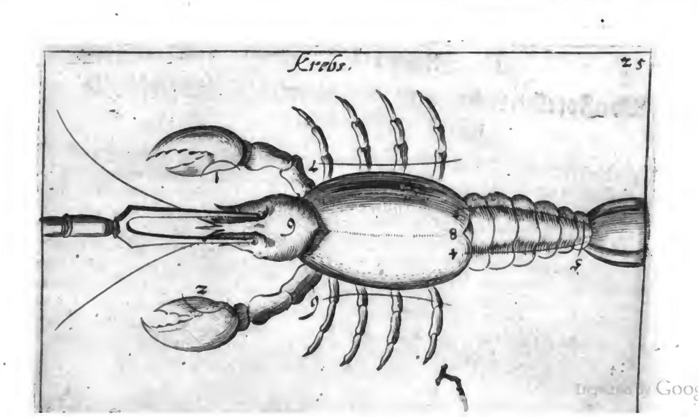
4\. 5. Thue vff beyden Seiten lange Schnitte in die Schale des Schwantzes/ vnd mache sie ab.

6\. 7. Löse vff beyden Seiten die Beine.

8\. Beuge die Schale mit der Messer Spitzen vber sich/vnd mache sie ab.

9\. Schneid vnter der Gabel den Kopff weg / vnd præsentire den Krebs also.

33\. Von

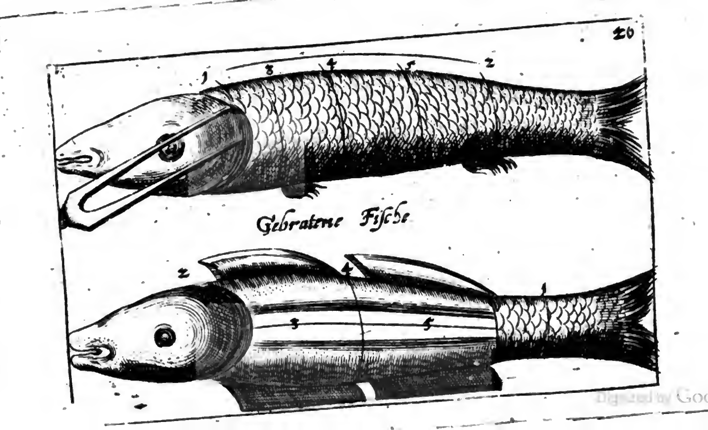

Krebs.
25
1
2
4
5
6
8
9

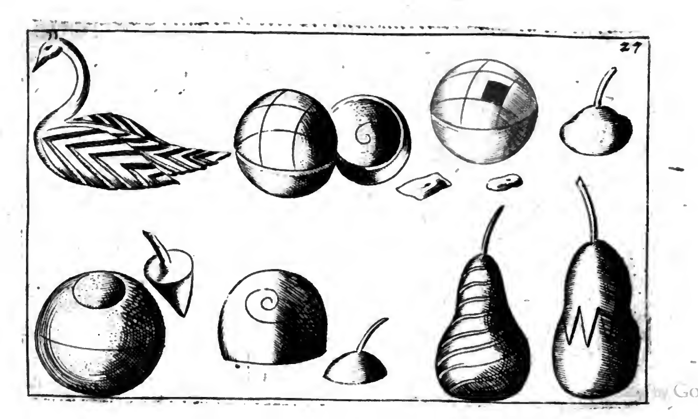
XXXIII.

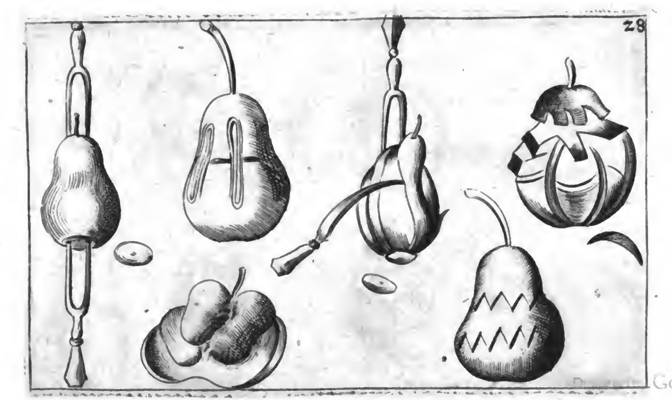
Von Forellen vnd andern Fischen/wie dieselben zerschnitten vnd vorgelet werden.

Wann die Forelle groß ist/wird sie vberzwerg durchschnitten/vnd fänget man erstlich am Kopff an/ an welchem man ohn Gefehr eines Fingers breit Fleisch lest/so auch bey andern grossen Fischen zu geschehen pfleget/ vnd weil es das beste an diesem Fisch ist / wird solcher Kopff auff einem Teller mit Saltz/vnd von seinem Eingemachten dem Vornehmsten am Tisch gegeben/wenn die Forelle klein ist/ wird sie vff der Seiten vffgethan / wie auch der Hecht / vnd der mittelste Grad mit der Spitze des Messers herauß genommen / vnd hernach wieder zu sammen geleget / zerschnitten vnd præsentiret. Von andern Fischen ist nicht viel zu melden/weil jhre Figur gnugsam bezeuget/was man damit thun sol/sie seyn auch nicht anders zu præsentiren / als wie bey der Forel vermeldet/ohn allein observire man in gemein/daß man den Schwantz vnd Kopff zugleich vorlege / alldieweil beyde gleich gut gehalten werden/so die Fische in Suppen eingemacht seyn/ gibt man allezeit von derselben zu jeglichem Teller. So Fisch zu Tisch kommen / so allbereit vom Koch zerschnitten vnd in Stücken seyn/ nimbt man die Gräten davon/vnd præsentiret sie mit jhren Eingemachten oder Brüe.

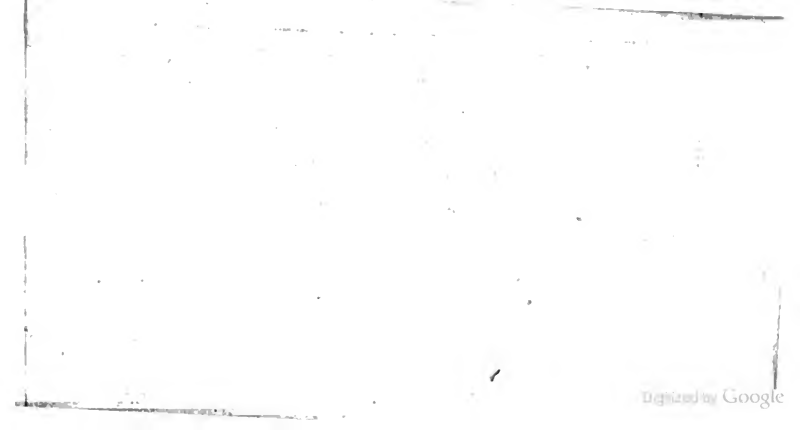
XXXIV. wie

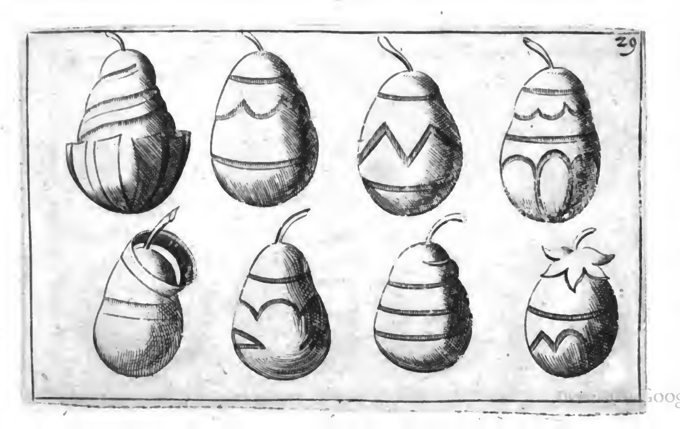

20
1
3
4
5
2
Gebratene Fische
2
4
1
3
5

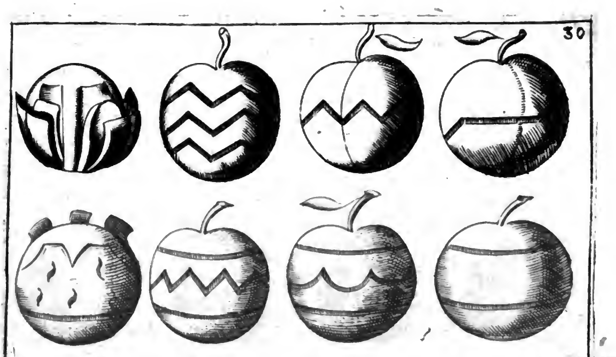

27

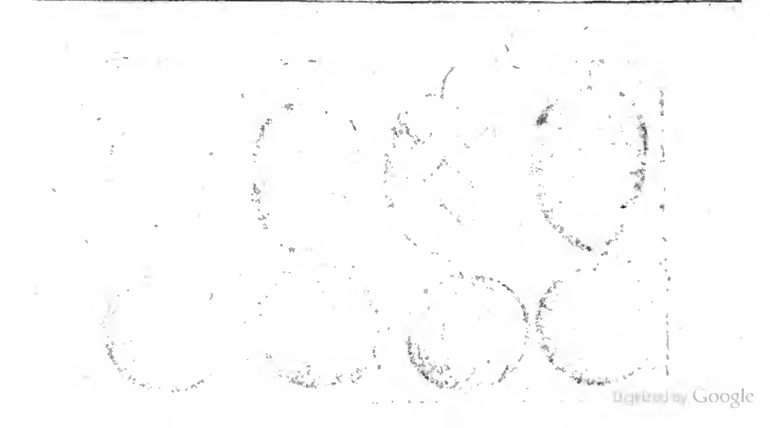

28



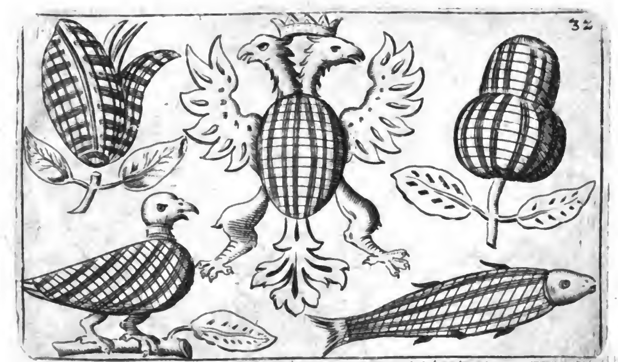


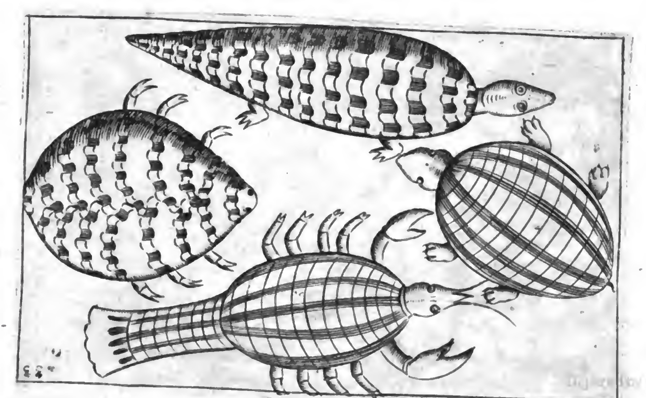

29

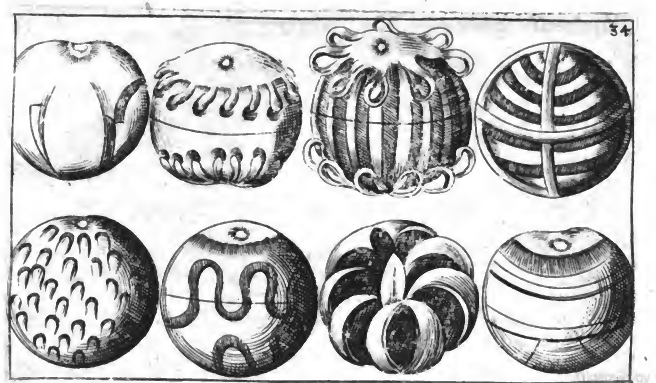

30

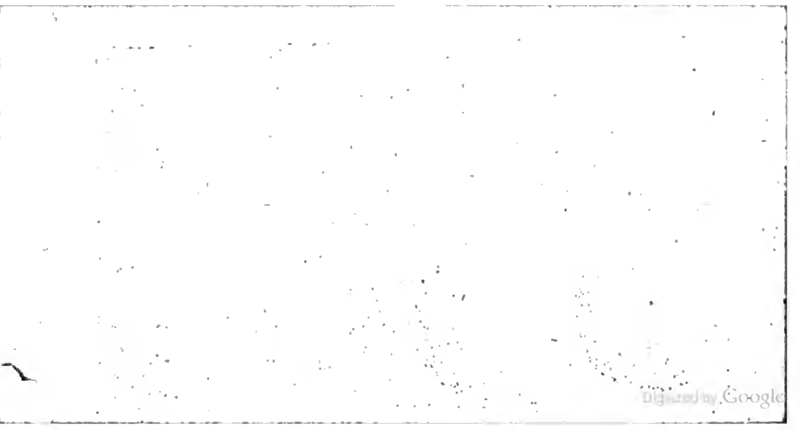



31


32




34



XXXIV.

Wie man Rind- vnd ander gesotten Fleisch zerschneiden sol.

Vom Rind oder andern Fleisch.

So man dasselbe vff der Gabel zerlegen wil / muß es sein recht Gewicht / nemlich vier oder fünff Pfund zum wenigsten haben / zu welchem man die grosse Gabel n. 2. vnd Messer n. 1. gebraucht / vnd wird Imbroccbiret / daß es vff einer Seite nicht mehr wiege / als vff der andern / im vbrigẽ werden dünne Schnittlein vberzwerg / vnd nicht nach dem rechten filo geschnitten / vnd alsbald drey oder vier vff einmahl davon præsentiret.

XXXV.

Wie man allerley Speisen / so in Suppen ligen / schneidet / vnd zierlich vorleget.

In Suppen werden entweder gantze / oder allbereit zerschnittene Stück vorgetragen / die gantzen werden nach Anzeigung jhrer Figur zerschnitten vnd außgetheilet / die Zerschnittene werden nach Gelegenheit der Grösse vom Trincier noch einmahl zerschnitten / oder aber gantz præsentiret / dabey zumercken / daß man vmb die Schüssel zween oder drey Teller allezeit lege / das TaffelTuch säuber zu halten / vnd mit einem Löffel vff jeglichen Teller etwas von der Suppen / vnd ein wenig Saltz vff die Ränffte des Tellers mit gebe.

XXXVI.

Von Pasteten / wie man mit denselbigen vmbgehe.

Die Pastete/so zu zerschneiden vnd vor zu legen/sol man vff die lincke Seiten setzen / vnd wird zu erst die Krust oder Deckel ringsherumb loß geschnitten vnd vff einem Teller hinweg geschickt/ oder aber / so dieselbe von gutem weissen Teige/ nach erfragtem Belieben der Anwesenden / außgetheilet / vnd wenn in der Pasteten Capaunen/ Enten oder ander Geflügel wäre / werden sie zerschnitten/wie sonst nach der Figur gebräuchlich/vnd ist hiebey zumercken/daß wann man die Steuß von gemeldten Stücken zerschneiden wil / sol man das Stück nicht zu hoch heben / damit das Fett/so leichlich an der Gabel herunter läuffe/nicht verursache/daß man gemeldte Gabel nicht fest halten könne/man sol sich auch hüten/daß man das Messer nicht beschmiere/welches ein grosser Vbelstand / vnd vnter die grösten Fehler gerechnet wird. Die kleinen Pastetelein/so entweder zerhacketes Fleisch in sich haben/ oder aber sonst zerschnittenes/ werdē nur allein vffgemacht/vnd dem Vornehmsten vorgesetzt/oder aber vom Gehackten mit einem Löffel herumb præsentiret. Mit denen/so zerschnittenes Fleisch in sich haben / gehet man vmb / als wie beym gekochten Fleisch gemeldet/ dabey wol zusehen / daß man die Krust nicht zerschneide/ vnd die Suppen herauß lauffe/so man mit einem Löffel zu jeglichem Teller hinzu thue.

Von

XXXVII.

Von Torten und andern dergleichen Sachen.

Die Torten / und was jhres gleichen ist/werden/in Erwegung der Grösse/mit allerley Gabeln und Messern zerschnitten und vorgeleget / und sollen sich nach Anzahl der anwesenden Personen (welches wol in acht zu nehmen) zerschnitten und præsentiret werden. Wann die Torte gar zu mürbe und weich were/ daß man sie mit Messer und Gabel nicht zerlegen könte/sol man dieselbe mit einem Löffel uff die Teller legen/ præsentiren.

XXXVIII.

Von Früchten/ Marcepan und Confect.

Weil man auß denen Figuren von Früchten leichtlich ersehen kan/wie dieselben zerschnitten/ auch mit einem einigen mal gewiesen kan werden / als ist unnötig/dabey grosse Meldung zu thun. Mit dem Marcepan mache man es also/die Gabel wird mitten in der Runde des Marcepans gesetzt/

 darnach

darnach so viel gleichförmige Stück darauß gemacht/ als Leute an der Taffel seyn/dabey zu mercken/ daß der Vorschneider/ehe der Marcepan zu Tisch kömpt / abzeichnen kan / ob jrgend in derselbenglei-chen außtheilen/ein Stern oder Rose geschnitten könne werden. In præsentirung desselben obser-viret man/daß man zu einem jeglichen Stück mit einem Löffel von jedwedern Confect/so vff der Taffel/ etwas hinzu thue / vnd so etwa ein vornehmer Herr oder Frawenzimmer an der Taffel/pfleget man gemeiniglich denselben etwas mehrers darzureichen. Das Obst wird absonderlich præsentiret.

E N D E.

